

## 灰分のデータについて

### 1. 家庭ごみの分析データ

片柳（「都市固形廃棄物の熱分解処理に関する基礎的研究（昭和60年）」）によれば、厨芥の細組成別に灰分の湿ベースでの比率が示されている。

野菜類等の植物性厨芥：	1.1%
魚、肉等の動物性厨芥：	1.7%
残飯	：0.4%（いずれも湿ベース）

### 2. 業務用生ごみ処理機性能基準解説書（食品リサイクル機器連絡協議会）のデータ

業務用生ごみ処理機の性能試験を行う際の標準テスト生ごみの灰分は約2%（湿ベース）とされている。

なお、標準テスト生ごみは、ごはん15%、肉・魚類：12%、野菜類：73%とされており、業務用生ごみ処理機の設置先を想定しているものと考えられる。

### 3. その他の食品残さのデータ

#### （1）おから

豆腐工場で発生するおからを東京都が分析した結果では、灰分（湿ベース）は1%。

#### （2）アルコール発酵残さ

芋、大麦、米、蕎麦の種類により、0.2%～0.6%（湿ベース）。

出典：バイオマスハンドブック（社）日本エネルギー学会編

焼酎粕：0.8%（湿ベース）

出典：プラントメーカーによる分析値

#### （3）粕類の粗灰分

ビール粕：1.2%、豆腐粕：0.9%、りんごジュース粕：0.4%、しょうゆ粕（生）：1.1%（いずれも湿ベース）

出典：岡田卓士、「食品製造副産物」の特性・利用について、牧草と園芸、Vol.53, No.5, pp6-8, 2005